

두부탕수

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘 요리는 두부탕수.  
한마디로 환상적인 맛있음! 특히나 두부탕수는 고기로 만든 탕수를 좋아하지 않는 분들에게 아주 그만이에요. 달착한 소스에 버무려진 부드러운 두부가 슬렁슬렁 입 속으로 넘어가는 아주 맛있는 두부탕수예요. 모양만 보아도 완전 먹음직해 보이지요? 맛도 그야말로 끝내줘요. 겉은 바삭하고 속은 한없이 부드러운 두부에 새콤달콤한 탕수소스가 촉촉하게 옷을 입힌.....  
부드럽고 맛있어! 담백하고 새콤달콤한 두부탕수! 맛있게 만들어 드세요.

Recipe

(2~3인분)  
(종이컵과 밥숟가락 기준)

- ◆ 주재료: 두부(부침용 1모 300g), 튀김기름(2컵) ◆ 두부밀간재료: 소금, 후춧가루 (적당량) ◆ 튀김옷재료: 녹말가루(2), 부침가루나 튀김가루(2) ◆ 소스재료: 양파 파프리카, 피망 등(약간), 식용유(0.5), 물(1컵), 식초(5), 설탕(3), 간장(2), 소금(약간)
- ◆ 물녹말재료: 녹말가루(1), 물(2)



1. 두부는 사방 약 2cm 크기로 먹기 좋게 썰어 키친타월에 물기를 푹뚫 닦고, 소금, 후춧가루를 전체적으로 솔솔 뿌린다.



2. 튀김옷재료를 비닐봉지 안에 넣은 후 두부를 넣고 공기를 공기를 불어 넣은 다음 흔들어 주어 두부에 가루 옷을 묻힌다.



3. 튀김기름을 넣고 기름의 온도가 올라가면, 튀김옷을 입힌 두부를 넣고 노릇바삭하게 튀긴다.



4. 이렇게 튀겨진 두부는 기름을 빼준다(추가로 한번 더 튀겨 주어도 좋아요)



5. 양파, 파프리카, 피망 등을 먹기 좋게 잘라, 달군 팬에 식용유(0.5)를 두르고, 달달 볶다가 물, 식초, 설탕, 간장, 소금을 넣고 바글바글 끓인다.



6. 물녹말재료 섞은 것을 소스에 조금씩 부어가면서 잘 저어주면 걸쭉한 소스 두부 탕수소스 완성!! 그리고 완성 그릇에 튀김 두부를 담고, 소스를 얹어 내면 끝!!

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's  
청소재료상  
Janitorial Supplies



도매  
최저가격



무료배송

가정용 청소기구 재료에서부터  
큰 빌딩 청소 각종 기구,  
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!  
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품  
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석  
카펫 샴푸 기계 / 왁스 기계  
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090  
(562) 920-9595

Fax: 562-920-9596

16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706

신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러  
쿠니 사시미 **훗집**으로 오세요!

To go  
환영



활어 사시미 콤보 (광어+도다리)



모듬 사시미 콤보 (광어+연어+참치+방어+문어)



이벤트 특가  
전복 / 명게 / 해삼 \$50



쿠니 사시미 \$40



Tuna(Toro) Special \$40

714.752.6658

www.kunisashimi.com  
7550 Orangethorpe Ave., E100  
Buena Park, CA 90621



KUNI  
쿠니 사시미 훗집

단체 예약 환영

Opening Hours  
Mon-Sat: 3PM-12AM  
Sun: 3PM - 10:30PM